Olla Eléctrica Multifuncional Cuisine

Español



Por favor, lea todas las instrucciones relacionadas com su producto y guarde este manual para su referencia futura.

Siga todas las instrucciones y advertencias descritas en este manual para utilizar mejor su producto y obtener mejores resultados.

: : DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO : :

Manual del usuario
ECC10

Conozca su Olla Eléctrica Multifuncional

1. Tapa de vidrio refractario
2. Olla de acero escobado
3. Pies
4. Asas antitérmicas
5. Cable eléctrico removible
6. Indicador de tiempo
7. Botón selector
8. Botón de tiempo / temporizador
9. Botón de menú
10. Soporte para cocer verduras y legumbres
11. Vaso medidor
12. Espátula
13. Recipiente interno antiadherente

Informaciones de seguridad

Verifique si la tensión de la red eléctrica es la misma de la etiqueta del producto antes de conectarlo.
Desconecte el producto del tomacorriente siempre que efectúe la limpieza o mantenimiento.
No utilice el cable eléctrico para tirar o arrastrar el producto.
No deje el cable eléctrico en contacto con objetos cortantes o bordes para no damnificarlo.
Nunca desconecte el producto del tomacorriente tirando del cable eléctrico. Use el enchufe.
No ate, tuerza, estire o amarre el cable eléctrico.
Si el cable de alimentación está damnificado, el mismo debe ser sustituido por el Servicio Autorizado Electrolux o por técnicos calificados para evitar situaciones de riesgo.
Para evitar riesgos de descarga eléctrica, no moje, ni utilice el producto con las manos mojadas, ni sumerja el cable eléctrico, el enchufe o el propio producto en agua o en otros tipos de líquidos o materiales inflamables.
Este producto no debe ser usado por personas (incluyendo niños) minusválidas o sin experiencia y conocimiento, a no ser que sean supervisadas o instruidas para el uso del producto por alguien que sea responsable por su seguridad.
Niños deber ser supervisadas para que no jueguen con el producto.
Después de desempacar el producto, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
Utilice piezas originales. Esto evita daños al producto y riesgos a quien lo manipula.
Este producto es de uso exclusivamente doméstico.
Utilice este producto solamente como olla eléctrica para hacer arroz.
No la conecte en el tomacorriente cuando no se está utilizando, ni cuando está sin el recipiente interno de la olla eléctrica para arroz.
Para conservar la superficie antiadherente es recomendable usar la espátula que acompaña el producto, para servir. Evite el uso de objetos metálicos para servir el arroz o limpiar la olla.
Durante el funcionamiento de la olla eléctrica para arroz, la temperatura interna es muy alta. Mantenga cabellos y ropas lejos de las partes calientes del producto.
No permita que el cable eléctrico entre en contacto con la superficie caliente del producto durante el funcionamiento.
Evite quemaduras: no toque las partes calientes del producto y no lo limpie o guarde mientras está caliente.

Para su seguridad y comodidad, solamente profesionales entrenados por Electrolux están autorizados a reparar el producto.

Solucionando problemas

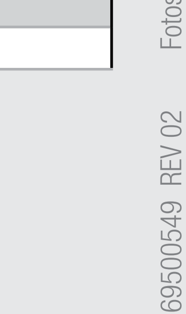
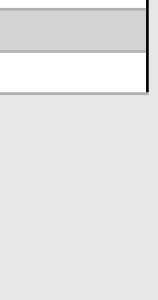
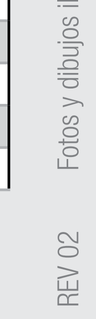
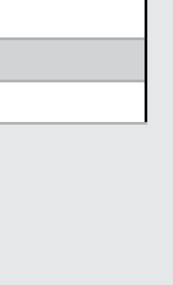
Electrolux ensena al consumidor como identificar, en casa, algunos problemas que puedan interferir en el desempeño del producto. No mejorando el funcionamiento, consulte al Servicio Autorizado Electrolux.

Situación	Causa	Solución
La Olla no calienta	El enchufe no está bien conectado a la red eléctrica	Verifique la conexión del enchufe a la red eléctrica o intente otro tomacorriente
	Botón de Menu o Botón Selector con defecto	Busque el Servicio Autorizado Electrolux
	Cables internos sueltos o con mal contacto	Busque el Servicio Autorizado Electrolux
	Resistencia eléctrica con defecto	Busque el Servicio Autorizado Electrolux
Después de preparar el arroz no se mantiene caliente	O termostato não está funcionando corretamente ou está com problemas de conexão.	Busque el Servicio Autorizado Electrolux
El arroz o la espuma se derraman por la tapa de vidrio	Hay exceso de arroz o de agua	1. Deje la olla semi tapada 2. Siga correctamente las instrucciones para preparar el arroz 3. Reduzca la cantidad de arroz y/o agua
La Olla no enciende	El enchufe no está bien conectado a la red eléctrica.	Verifique la conexión del enchufe a la red eléctrica o intente outro tomacorriente
	Botón con defecto	Busque el Servicio Autorizado Electrolux
	Cables sueltos	Busque el Servicio Autorizado Electrolux
	Resistencia eléctrica con defecto	Busque el Servicio Autorizado Electrolux
	Caída de la energía eléctrica	Espere el regreso de la energía

Especificaciones técnicas

Producto	Olla Eléctrica Multifuncional
Modelo	ECC10
Tensión (V~)	127 o 220
Frecuencia (Hz)	50 / 60
Potencia Máxima (W)	630
Capacidad del recipiente	1,8L
Peso Líquido (Kg)	2,8

Fotos y dibujos ilustrativos

69500549 REV 02

Servicio de Atención al consumidor

Cuando vaya contactar el Servicio de Atención al Consumidor tenga en manos:

- Código de Identificación del producto;
- Factura de compra;
- Dirección y teléfono para contacto.

Ver listado de los representantes de cada país.

* Electrolux recomienda el cumplimiento de los procedimientos descritos en este manual para que no existan riesgos al usuario ni daños al producto.
* Recuerde: el no seguir las instrucciones puede llevar a la perdida de la garantía.

www.electrolux.com

Electrolux

Funciones

Timer / temporizador: Una vez que los ingredientes están colocados y el modo seleccionado, puede programar el cocimiento de los alimentos, para estar lista en hasta 12 horas. El temporizador aumenta de media em media hora hasta 12 horas.

Menu: Seleccione uno de los programas: Cocimiento rápido, cocimiento lento, sopa o mantener caliente.

Botón selector: Sirve para confirmar el modo de cocimiento y el tiempo, sirve también para cancelar el modo escogido.

Utilizando su olla eléctrica multifuncional

Función Cocimiento Rápido o Lento.

1. Conecte el producto al tomacorriente.
2. Agregue todos los ingredientes según la receta.
3. Presione el Botón Menu hasta seleccionar “Rápido” o “Lento” de acuerdo con su preferencia y, en seguida, el Botón selector. El producto iniciará el cocimiento, después de haber finalizado, emitirá 5 “bips” y comenzará automáticamente en el modo de calentar.
4. Para programar el cocimiento para más tarde, presione el Botón temporizador hasta seleccionar el tiempo deseado para el inicio del cocimiento. Puede seleccionar hasta 12 horas como tiempo máximo de espera.

Función Sopa:

1. Conecte el producto al tomacorriente.
2. Agregue todos los ingredientes según la receta.
3. Presione el Botón Menu hasta seleccionar “Sopa” y, en seguida, el Botón selector. El producto iniciará el cocimiento, después de haber finalizado, emitirá 5 “bips” y comenzará automáticamente en el modo de calentar.
4. Para programar el cocimiento para más tarde, presione el Botón temporizado hasta seleccionar el tiempo deseado para el inicio del cocimiento. Puede seleccionar hasta 4 horas como tiempo máximo de espera.

CONSEJOS DE USO

- Si usted acostumbra lavar el arroz , utilice un recipiente adecuado, no lo lave dentro del recipiente de la Olla Eléctrica, evitando dañar la superficie antiadherente.
- Condimente el arroz con los ingredientes de su preferencia, se puede optar por cocinar o freir en la propia olla, o utilizar condimentos listos o en polvo. Para sazonar y condimentar mantenga la olla tapada.
- Para hacer arroz Blanco o parbolizado utilice dos medidas de agua para cada medida de arroz.

***ATENCIÓN:**
Para la medida máxima (10 tazas) utilice 1.5 medidas de agua para cada medida de arroz.

Limpieza y mantenimiento

- Desconecte el enchufe del tomacorriente antes de iniciar la limpieza.
- Para limpieza externa utilice un trapo seco o levemente húmedo y macío para no riscar el material de lo acabamiento. Nunca ponga su olla eléctrica dentro de la agua o de cualquier otro líquido.
- Nunca utilice esponja de acero o cualquier especie de limpiadores o materiales abrasivos, pues ellos pueden dañar el material del acabamiento de su producto.
- No utilice solvente o cualquier substancia química, durante la limpieza interna o externa.
- Lave el recipiente interno con agua, esponja suave y detergente. Séquelo bien con un trapo macío o papel. No utilice esponjas abrasivas para no dañar el revestimiento antiadherente.
- La tapa es removible y debe ser lavada en agua, esponja suave y detergente. Séquela completamente antes de reposarla en su lugar.
- El recipiente interno, los accesorios y la tapa pueden ser lavados en máquina de lavar loza.

Almacenamiento

- No guarde los accesorios o componentes húmidos o mojados, pues podrá dañarlos.
- Guarde su olla eléctrica multifuncional en local plano, seco y seguro, lejos del alcance de los niños.
- Solamente guarde su olla eléctrica después de la misma ter enfriado.

Recetas

Pensando en usted, Electrolux le da algunas recetas para que pueda aprovechar aún más su olla eléctrica multifuncional.

*Una medida corresponde a un vaso medidor

ARROZ LA ITALIANA

Ingredientes:

- 1 cuchara (sopa) de aceite
- 1 diente de ajo picado
- 1 cebolla pequeña picada
- 1 ½ medida de arroz parboilizado
- 3 ½ medidas de agua caliente
- 3 tomates medianos maduros picados (sin piel y sin semillas)
- Aceitunas negras picadas

- Hojas de 3 ramos de albahaca lavadas
- Queso parmesano rallado al gusto
- Sal al gusto

Preparación:

Calentar la olla con el aceite dore el ajo y la cebolla, es necesario tapar la olla para que el proceso de fritar sea más rápido. Vierta el agua caliente y cuando hierva, añada el arroz y la sal. Tape la olla y cocine hasta el agua se evapore. Agregue los tomates y las aceitunas. Apague la olla, agregue la albahaca, el queso y mezcle bien. Sirva inmediatamente.

Sugestión para acompañar: rib-eye steak.

Rendimiento: 5 porciones

Tiempo de preparación: 35 min.

ARROZ INTEGRALCON QUESO, MIEL Y MOSTAZA

Ingredientes:

- 1 cuchara (sopa) de aceite
- 1 cebolla pequeña picada
- 1 ½ medida de arroz integral
- 4 ½ medidas de agua caliente.
- 2 medidas de queso minas fresco cortado en cubos pequeños
- 1 cucharada (sopa) de miel

- 3 cucharadas (sopa) de mostaza
- 5 ramitas de perejil lavado y picado
- Sal al gusto

Preparación:

Calentar la olla con el aceite dore la cebolla, es necesario tapar la olla para que el proceso de fritar sea más rápido. Agregue el arroz y fría por cerca de 30 segundos. Vierta el agua caliente, tape la olla y cocine hasta que el agua de evapore. Agregue el queso, miel y mostaza. Apague la olla y empolve el perejil. Sirva inmediatamente.

Sugestión para acompañar: verduras mixtas o un filete de pollo a la parrilla.

Rendimiento: 5 porciones

Tiempo de preparación: 35 min.

Medio ambiente

Electrolux tiene el compromiso de ofrecer productos que causen el menor impacto al medio ambiente, contribuyendo al desarrollo sustentable. Los equipos electrónicos, pilas y baterías deben ser desechados de forma separada de la basura doméstica común. En caso que su equipo contenga pilas o baterías, estas, al ser sustituidas o desechadas, deberán ser enviadas a un Centro de Servicio Autorizado Electrolux para que tengan un destino adecuado. Para obtener más información sobre cómo proceder en la eliminación ambientalmente correcta de nuestros productos al final de su vida útil, consulte a nuestro Servicio de Atención al Consumidor.